




LUNGAROTTI

坎蒂科

有机特级初榨橄榄油

美食产品

品种: 法兰托, 莱星和莫拉奥罗来自1989年在托尔吉亚诺种植的密集型橄榄树, 在海拔230-300米处进行单株栽培。

收割: 11月机械化收割。

破碎方法: 连续循环装置。

颜色: 明亮的绿色, 带有金色的亮点。

香气: 纯橄榄香, 带有草本植物的味道。

口感: 苦味, 中等辣度, 宽广而浓郁。

密度: 中度流动性。

保存方法: 使用后关闭产品, 存放在阴凉处, 远离热源和光源。

搭配: 它是面包、蔬菜汤、水煮肉、沙拉和豆类的绝佳生鲜调味品, 也可用于烹饪。试试在肉酱、炸鱼或蔬菜菜肴或甜点中使用它。

好奇心: 在翁布里亚, 就像在托斯卡纳一样, 葡萄酒生产商往往也是橄榄油生产商: 葡萄树和橄榄树是我们景观的两个特征元素。翁布里亚, 圣方济各的土地: 与《造物赞》(Canticum) 同名的“坎蒂科”是一个让人立即想起圣人所唱的这片土地的品牌, 以及其山丘和味道区别于其它地方的和谐。

规格: 瓶装750毫升, 带防伪盖; 罐装3000毫升和5000毫升。